ANLEITUNG

HALBAUTOMAT H 3377

SCHNEIDETECHNIK HOFMANN®

Walter Hofmann AG
Industriestrasse 30
4912 AARWANGEN

Tel. 062 923 13 13
Fax 062 922 21 22
info@hofmann-ag.ch

Hiermit erklären wir, dass die Bauart der nachfolgend bezeichneten Maschine

Aufschnittschneidemaschine

der Typen

H 3377

in der von uns gelieferten Ausführung den Bestimmungen folgender EG-Richtlinien entspricht:

EG- Maschinenrichtlinie	2006/42/EG
EG- EMV- Richtlinie	2004/108/EG
EG- Niederspannungsrichtlinie	2006/95/EG

Angewendete harmonisierte Normen und technische Spezifikationen:

EN 1974
EN 61000-6-2
EN 61000-6-3
EN 61000-4-[2,3,4,5,6,11]
EN 61000-3-2
EN 55022
EN 55011

Bei einer nicht mit HOFMANN abgestimmten Änderung an der Maschine verliert die Erklärung ihre Gültigkeit.

Aarwangen, den 11.11.2010

Andreas Hofmann
- Geschäftsführer -

1..... Allgemeines
1.1..... Sicherheit, Hinweise zur Gewährleistung
1.1.1..... Aufstellen und Einweisen
1.1.1.1.....Anforderungen an den Aufstellort
1.1.1.2.....Maschine auspacken
1.1.1.3.....Elektrischer Anschluss
1.1.2..... Bestimmungsgemässe Verwendung
1.1.3..... Natürlicher Verschleiss
1.1.4..... Gefahrenquellen
1.1.5..... Arbeitsplatz
1.1.6..... Zugelassene Bediener
1.1.7..... Arbeitskleidung, persönliche Schutzausrüstung

2.....Beschreibung
2.1..... Bezeichnung der Maschinenteile
2.2..... Schutzeinrichtungen
2.3..... Technische Daten

3.....Bedienung
3.1..... Bedienelemente
3.1.1.....Bedienterminal
3.2..... Schneiden

4.....Reinigung
4.1..... Vorbereitung zum Reinigen
4.1.1..... Demontage der abnehmbaren Teile
4.2..... Reinigung der verschiedenen Maschinenbereiche
4.2.1..... Messer und Messerring
4.2.2..... Schlitten
4.3..... Reinigungsplan
4.4..... Reinigungshinweise

5.....Wartung
5.1..... Messerschärfen
5.1.1..... Beschreibung Messerschärfer
5.1.2..... Maschine vorbereiten
5.1.3..... Messer schärfen
5.2..... Messer wechseln
5.3..... Schmieren

6.....Störungen und Bedienfehler

7.....Service

8.....Garantie

1 Allgemeines

1.1 Sicherheit - Hinweise zur Gewährleistung

Die Automatenmodelle H 3377 sind mit Schutzeinrichtungen ausgerüstet. Sie wurden einer Sicherheitsprüfung unterzogen.

Bei Fehlbedienung oder Missbrauch drohen dennoch Gefahren für
- die Gesundheit des Bedieners,
- die Maschine und andere Sachwerte des Betreibers.

Alle Personen, die mit dem Aufstellen, Bedienen, Warten, und Reparieren der Maschine zu tun haben, müssen
- für ihre Tätigkeit ausgebildet/ eingewiesen sein,
- diese Betriebsanleitung genau beachten.

1.1.1 Aufstellen und Einweisen

Geräte bis zur Aufstellung nur in der Originalverpackung lagern und transportieren.
Aufstellung, Inbetriebnahme, sowie Einweisung in die Bedienung, das Reinigen, Pflege und Wartung erfolgen durch den HOFMANN - Vertragspartner.
Bei eigenmächtiger Aufstellung und Inbetriebnahme, fehlerhafter Bedienung, baulicher Veränderung und Abnahme der Schutzeinrichtungen lehnen wir jede Haftung ab.

Wichtig!
Die Aufstellung und Einweisung muss Ihnen vom autorisierten HOFMANN - Vertragspartner bestätigt werden.

Die Aufschnitt-Maschine wiegt je nach Ausführung mehr als 50 kg.
Zum Heben und Tragen sind zwei erwachsene Personen notwendig.
Der Schwerpunkt der Maschine liegt im hinteren Drittel, wo sich der Messermotor befindet.
Heben und tragen Sie die Maschine ausschließlich am Maschinengehäuse.
- Bei längeren Transportwegen im Betrieb: Verwenden Sie einen geeigneten Handwagen.
- Setzen Sie den Schlitten fest, indem sie Papier oder Pappe zwischen Daumenschutz und Anschlagplatte klemmen.
- Stellen Sie die Schnittstärke unter " 0 ", indem Sie den Schnittstärkenregler bis zum Endanschlag drehen.

1.1.1.1 Anforderungen an den Aufstellort

Die Unterlage muss folgende Anforderungen erfüllen:
- Ausreichend stabil, standsicher, eben, waagerecht und rutschfest
- Ausreichend hoch für aufrechte Körperhaltung beim Schneiden
- Platzbedarf nach Aufstellung "Arbeitsraum" (siehe Technische Daten)
- Abseits von innerbetrieblichen Verkehrswegen
- Abseits von Türen
- Nicht im Schwenkbereich einer sich öffnenden Tür, nicht im Zugangsbereich einer Tür.
- Bei Nirosta - Tischen, Resopalauflagen, oder ähnlichen Materialien: Stellen Sie sicher, dass sich keine Fettreste auf der Oberfläche befinden.
- Ausreichende Beleuchtung von min. 300Lux einhalten

Standfläche (L x B):	585 x 440 mm
Arbeitsraum (L x B x H):	910 x 700 x 730 mm

1.1.1.2 Maschine auspacken

! Achtung !
Maschine darf nur vom autorisierten Kundendienst / Verkäufer ausgepackt und aufgestellt werden. Arbeitsplatzbedarf überprüfen (Maschine ausgeschaltet!):

- Restehalter am Handgriff anfassen
- Restehalter nach oben schwenken
- Schlitten über den gesamten Hubweg hin- und herbewegen

Wenn der Schlitten oder Restehalter anstößt, muss für einen größeren Freiraum gesorgt werden.

1.1.1.3 Elektrischer Anschluss

- Prüfen Sie, ob die örtliche Betriebsspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Bei Abweichungen dürfen Sie die Maschine nicht anschließen.
- Steckdose muss den VDE - Vorschriften entsprechen.

	• Überprüfen Sie bei der Drehstromausführung (400V) ob die Laufrichtung des Messers richtig ist. • Das Messer muss sich wie im Bild dargestellt von oben nach unten Richtung Schlitten bewegen. • Sollte die Drehrichtung nicht stimmen, bitte im Netzanschlussstecker den Phasenwender mit einem Schraubendreher um 180° drehen.

- Feuchtigkeit : Hohe Luftfeuchtigkeit bzw. Schwitzwasser kann zu Maschinenschäden führen!
- Das Energieversorgungskabel ist so anzubringen und anzuschließen, dass jegliches Stolpern oder Fallen vermieden wird.
- Die Maschine ist zur Aufstellung in Verkaufsräumen vorgesehen.

1.1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Schneideautomaten H 3377 sind ausschließlich zum Schneiden von schneidfähigen Lebensmitteln wie z.B.
Wurst / Fleisch / Schinken / Schnittkäse / Brot / Obst und Gemüse bestimmt.

Schneiden Sie Lebensmittel nicht im gefrorenen Zustand.
Schneiden Sie kein Schneidgut mit Knochen.
Entfernen Sie vorhandene Metallklammern am Schneidgut.

Eigenmächtige Umbauten und Veränderungen der Maschine sind aus Sicherheitsgründen verboten.

Die in dieser Betriebsanleitung vorgeschriebenen Betriebs-, Wartungs- und Instandhaltungsbedingungen müssen eingehalten werden.

1.1.3 Natürlicher Verschleiß

Bei natürlichem Verschleiß und Abnutzung lehnen wir Gewährleistungs- und Haftungsansprüche ab.

1.1.4 Gefahrenquellen

Vorsicht ! Verletzungsgefahr!
Niemals in den Bereich des sich bewegenden Schlittens greifen.

Vorsicht ! Verletzungsgefahr!
Scharfes Messer kann Körperteile abschneiden.
Gefährdet sind ihre Finger besonders der Daumen. Greifen Sie aus diesem Grund nicht in den Raum zwischen Restehalter und Messer bzw. Anschlagplatte, solange die Anschlagplatte nicht vollständig geschlossen ist. Wenn die Maschine nicht im Betrieb ist muss die Anschlagplatte komplett geschlossen sein.

Vorsicht ! Verletzung durch Stromschlag.
Die Maschine arbeitet mit einer hohen Netzspannung und darf daher nicht geöffnet werden. Das Schutzleitersystem muss unbedingt angeschlossen werden, da es sonst zu schweren Stromschlägen kommen kann.

Vorsicht ! Verletzungsgefahr.
Im Bereich des Restehalters Verletzungsgefahr durch die Spitzen und herrunterfallen des Restehalters beim Einlegevorgang.

Vorsicht ! Verletzungsgefahr.
Beim Montieren von zur Reinigung entnehmbaren oder abklappbaren Bauteilen.

Vorsicht! Verletzungsgefahr.
Der Schlittenantrieb muss vor dem „Schärfen“ entriegelt werden, damit ein versehentliches Einschalten des Schlittenantriebs während des Messerschärfens verhindert wird.

1.1.5 Arbeitsplatz

Bedienen Sie die Maschine nur wenn Sie aufrecht und sicher stehen.
Stehen Sie vor der Maschine mit Blick auf den Ein- / Aus-Taster.
Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und übersichtlich.

Die Maschine muss standsicher auf einer ebenen und stabilen Unterlage aufgestellt werden, die das Gewicht der Maschine, sowie die dynamischen Kräfte der bewegenden Komponenten aufnimmt.

1.1.6 Zugelassene Bediener

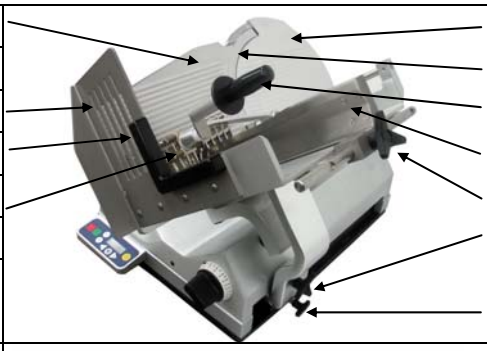
Mit der Maschine dürfen nur Personen arbeiten,
die die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben,
die vom Betreiber in die Bedienung gründlich eingewiesen wurden,
die über die von der Maschine ausgehenden Gefahren und die Hygienevorschriften unterrichtet wurden.
Die Maschine darf nur von ausgebildetem, autorisiertem Fachpersonal gewartet und repariert werden.
Treffen Sie im Betrieb Maßnahmen, die verhindern, dass Unbefugte die Maschine benutzen, reinigen oder warten.

1.1.7 Arbeitskleidung, persönliche Schutzausrüstung

Tragen Sie bei der Bedienung eng anliegende Kleidung. Beachten Sie auch die Hygienevorschriften. Tragen Sie bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Messer schnitthemmende Handschuhe mit Pulsschutz.
Beim Transport der Maschine immer Schuhe mit Stahlkappe tragen.

2 Beschreibung

2.1. Bezeichnung der Maschinenteile

Anschlagplatte		Messerabdeckplatte
		Messer
Daumenschutz		Griff Restehalter
Handgriff Schlitten		Schneidgutleiste
Restehalter		Klemmschraube
		Sterngriff Schlitten
		T-Griff Kupplung
Messerschutzring		
		Schlitten
		Schnittstärkenregler
Rändelknopf-Messer-abdeckplatte		Bedienterminal

2.2. Schutzeinrichtungen

Einrichtung	**Funktion**
Aus-Taster	Sofortiges still setzen
Messerschutzring	Verhindert versehentlichen Zugriff zur Schneide des Messers
Anschlagverriegelung	Verriegelt die Anschlagplatte, wenn der Schlitten von der Maschine abgekippt worden ist.
Einschaltschutz Schlittenantrieb	Verhindert das Einschalten des Schlittens, wenn die Schnittstärke unter "Null" gestellt oder der Schlitten abgekippt wurde (Reinigungsmodus)
Daumen/Fingerschutz	Verhindert versehentlichen Zugriff zur Schneide des Messers
Unterspannungseinrichtung	Keine selbständiges Anlaufen der Maschine nach einer Unterbrechung der Stromversorgung, z.B. "Stromausfall"
Messerschärfer mit Schutzabdeckung	Verhindert versehentlichen Zugriff zur Schneide des Messers
Vor dem Schärfen die Schlittenkupplung entriegeln (T-Griff-Kupplung)	Verhindert das versehentliche Einschalten des Schlittenantriebs während des Schärfprozesses. Der Messerantrieb kann über den Ein- und Aus-Taster geschaltet werden.

2.3. Technische Daten

Abmessungen	L x B X H	660 x 620 x 510 mm
Arbeitsraum	L X B x H	910 x 700 x 730 mm
Standfläche	L x B	585 x 440 mm
Gewicht	G	ca. 50 kg
Messerdurchmesser	D	330 mm
Messerdrehzahl	N	229 U/min
Schnittlänge	L	295 mm
Schnitthöhe	H	244 mm
Schlittenabmessung	L x B	300 x 340 mm
Schnittstärke	S	0 - 24 mm
Schnittgeschwindigkeit maximal	V	Max. 80 Hübe/ min
Emissionsschalldruckpegel nach EN ISO 11204, im Leerlauf	Lp	< 69 dB (A)
Schwingungsgesamtwert		< 2,5m/s²

Leistungsaufnahme	P_1 [W]	Siehe Typenschild
Frequenz	f [Hz]	
Strom	I [A]	
Spannung	U_N [V]	

3 Bedienung

3.1. Bedienelemente

3.1.1. Bedienterminal

Symbol	Bezeichnung	Funktion
	Hauptschalter "AUS" rot	• Still setzen der Maschine.
	Hauptschalter "EIN" grün	• In Gang setzen der Maschine. Die Maschine ist zum Schneiden bereit.
	Meldeleuchte grün	• Signalisiert die Betriebsbereitschaft der Maschine.
	Grafikdisplay (nur Anzeige!)	• Anzeigen von Scheibenzahl, Hublänge, Hubgeschwindigkeit
–	Minus-Taste	• Verringerung der eingestellten Scheibenanzahl
	Reset-Taste	• Scheibenanzahl auf Null setzen
+	Plus-Taste	• Erhöhen der eingestellten Scheibenanzahl
	Schlittenantrieb-Taste	• Schlitten wird automatisch angetrieben und durch erneutes betätigen gestoppt (Kupplung eingerastet)
	Meldeleuchte gelb	• Signalisiert den automatischen Schlittenantrieb
L	Hublänge-Taste (Funktion ohne Kalibererkennung)	• Veränderung der Hublänge durch erneutes betätigen innerhalb von 2 Sekunden. Drei Stufen sind einstellbar (kurz, mittel und lang)
S	Hubgeschwindig-keits-Taste	• Veränderung der Hubgeschwindigkeit durch erneutes betätigen innerhalb von 2 Sekunden. Drei Stufen sind einstellbar in Abhängigkeit zur Hublänge.

Wird die Maschine "EIN" geschaltet, fährt der Schlitten automatisch in die „Start-Position", wenn die Schlitten-Kupplung eingerastet ist.
Ist der Anschlag geschlossen (< 0), wird im Display „Anschlag geschlossen" dargestellt und der Schlittenantrieb funktioniert nicht.

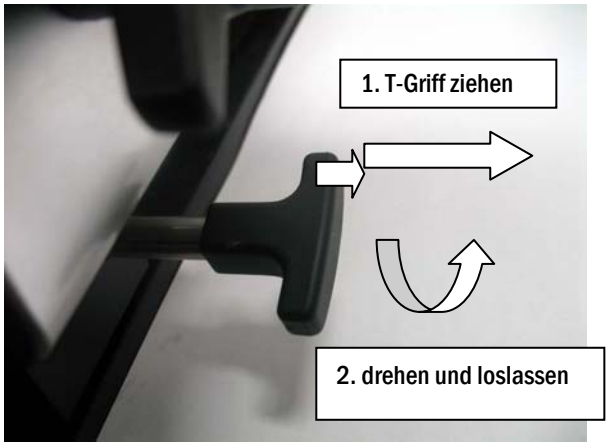
Erläuterungen angezeigter Werte und Symbole im Display mit geöffnetem Anschlag und ohne Kalibererkennung		
Scheibenanzahl		„L" = Hublänge in drei Stufen Angezeigt, z.B. längster Hub
		„S"= Hubgeschwindigkeit in drei Stufen angezeigt, z.B. größte Geschwindigkeit

Mit Kalibererkennung und montierter Schneidgutleiste wird nach dem 1. Hub die Hublänge ausgeblendet und nur die Hubgeschwindigkeit und die Scheibenanzahl im Display dargestellt. Die Hublänge wird automatisch für das Schneidgut eingestellt.

Erläuterungen angezeigter Werte und Symbole im Display mit geöffnetem Anschlag, mit Kaliebererkennung und Schneidgutleiste		
Scheibenanzahl		„L“ = Hublänge entfällt, wird automatisch eingestellt
		„S“= Hubgeschwindigkeit in drei Stufen angezeigt, z.B. größte Geschwindigkeit

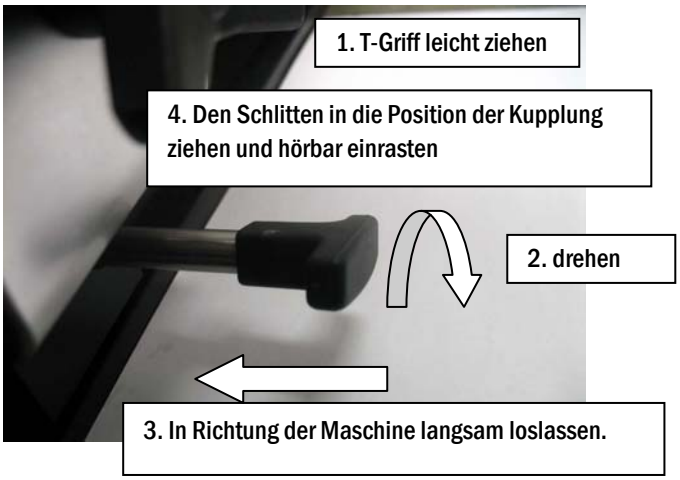
Zum manuellen Schneiden:

Schlittenkupplung ist eingerastet und soll ausgerastet werden!



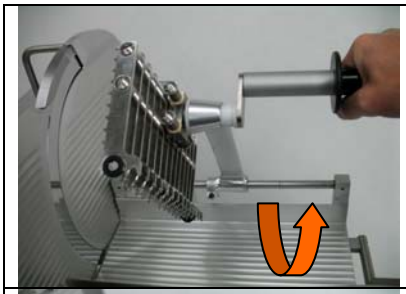
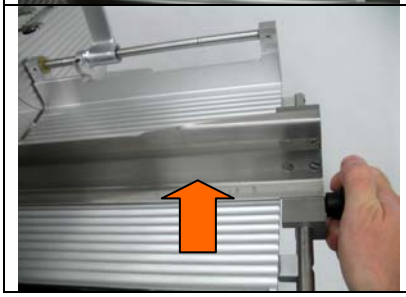
Zum automatischen Schneiden:

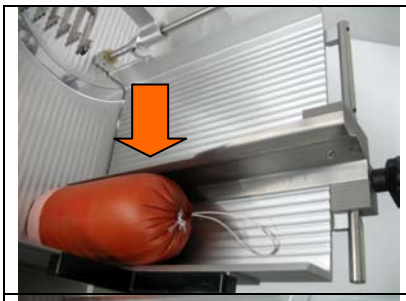
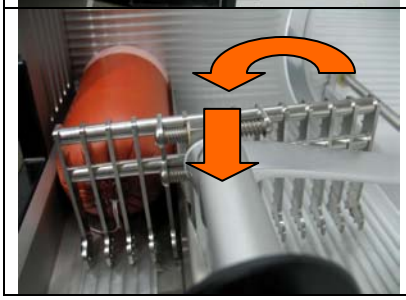
Schlittenkupplung ist ausgerastet und soll eingerastet werden!



3.2. Schneiden

Schlitten mit Restehalter im Automatik-Betrieb

	• Restehalter am Griff erfassen und hoch schwenken
	• Schneidgutleiste entsprechend der Schneidgutgröße in Richtung des Restehalters verschieben

	• Schneidgut an die Schlittenwand anlegen und mit der linken Hand in Position halten • Mit der rechten Hand die Schneidgutleiste mit leichtem Druck gegen das Schneidgut schieben und die Klemmschraube anziehen.
	• Restehalter am Griff fassen und wieder in die Position „Unten“ schwenken. Restehalter mit einer geraden Bewegung einfädeln. • Scheibendicke einstellen • Restehalter mit leichtem Druck gegen das Schneidgutende fahren

- Mit dem grünen EIN-Taster die Maschine in Gang setzen, das Messer dreht sich.
- Nach dem Einschalten fährt der Schlitten langsam in seine Ausgangsstellung. Befindet sich der Schlitten schon vor dem Einschalten in dieser Position findet keine Positionierung statt.
- Entweder die gewünschte Scheibenanzahl mit +/- Taste vorgeben oder mit Reset-Taste auf Null stellen, damit eine Vielzahl an Scheiben geschnitten werden kann.
- „S“-Taste: Veränderung der Hubgeschwindigkeit durch erneutes Betätigen innerhalb von 2 Sekunden. Drei Stufen sind einstellbar in Abhängigkeit zur Hublänge.
- „L“-Taste: Veränderung der Hublänge durch erneutes Betätigen innerhalb von 2 Sekunden. Drei Stufen sind einstellbar (kurz, mittel und lang).
- Gelbe Schlittenantriebs-Taste bei eingerasteter Kupplung betätigen und der Schlitten wird automatisch angetrieben. Durch erneutes Betätigen stoppt der Schlitten in der Ausgangsposition und kann nun mit neuem Schneidgut bestückt werden.
- Mit dem roten AUS-Taster wird die Maschine sofort still gesetzt.

4. Reinigung

Grundlage für das Reinigen ist der beigefügte Reinigungsplan.

WARNUNG !
Drehendes Messer ! Kann zu schweren Verletzungen führen.
Nicht in das (laufende) Messer greifen. Zur Reinigung, Maschine ausschalten und Netzstecker ziehen.
Bei Reinigungsarbeiten am Messer Schutzhandschuhe mit Pulsschutz tragen.

VORSICHT !
Beweglicher Schlitten

WICHTIG !
Beachten Sie beim Reinigen die vorgegebene Reihenfolge. Verwenden Sie zum Reinigen der Maschine keine Scheuermittel. Diese zerkratzen die metallischen Oberflächen und beeinträchtigen damit die Hygiene und das Schneidverhalten. Verwenden Sie ausschließlich die von uns freigegebenen Reinigungs- und Hygienemittel in der vorgegebenen Verdünnung.
Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- und Hygienemittel.
Verwenden Sie zum Reinigen niemals einen Hochdruck- oder Dampfreiniger.

Bei Nichtbeachtung obiger Punkte erlischt jeglicher Garantieanspruch.

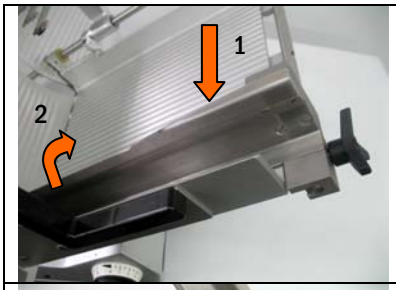
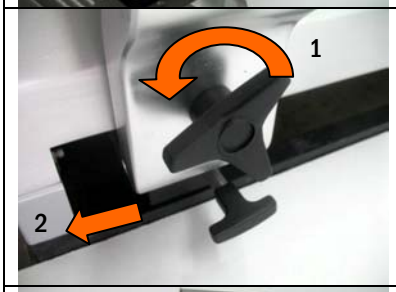
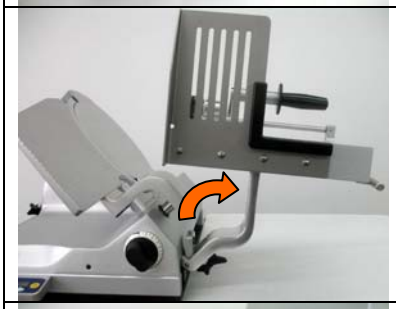
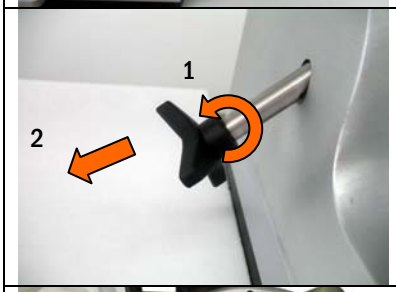
4.1. Vorbereitung zum Reinigen

- Drücken Sie den roten Aus- Taster (O-Taster)
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Drehen Sie den Einstellknopf für die Schnittstärkeneinstellung im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, über "0" hinaus.

VORSICHT !
Verletzungsgefahr an den Spitzen des Restehalters.

WICHTIG !
Abgenommene Teile nicht aufeinander legen. Gefahr der Beschädigung.
Restehalter nur mit der mitgelieferten Reinigungsbürste reinigen. Starken Druck vermeiden.

4.1.1. Demontage der abnehmbaren Teile

	Schneidgutleiste: • Restehalter hoch schwenken • Klemmung lösen und Schneidgut entfernen • Schneidgutleiste zum Bediener hin ziehen und hoch schwenken bis sie senkrecht steht
	• Schneidgutleiste zum Bediener hin abziehen
	Schlitten abklappen: • Der Anschlag muss ganz geschlossen sein • Sterngriff lösen und Schlitten vom Messer weg ganz nach Außen fahren (in die Feder drücken)
	• Schlitten vorsichtig auskippen
	Messerabdeckplatte: • Messerabdeckplatte mit der rechten Hand gegen unkontrolliertes herabfallen sichern • Rändelknopf lösen und ein Stück aus der Führung ziehen
	• Messerabdeckplatte nun mit beiden Händen vorsichtig vom Messer weg bewegen und zur Seite legen

4.2. Reinigung der verschiedenen Maschinenbereiche

4.2.1. Messer und Messerring

<table>
<tr><td> </td><td>WARNUNG ! Scharfes Messer !
Nur reinigen, wenn der Schlitten ausgekippt und der Anschlag somit geschlossen ist.

• Angefeuchtetes Reinigungstuch von vorne zwischen Messer und Messerschutzring einschieben.
• Reinigungstuch mit den Händen ein oder zweimal entlang des Messerschutzringes durchziehen.</td></tr>
<tr><td> </td><td></td></tr>
<tr><td> </td><td>• Nasses Tuch an die Messerfläche drücken und langsam von der Mitte nach außen abwischen.

• Die Messerrückseite genauso reinigen.

• Anschließend Messer mit trockenem Tuch in der gleichen Art abtrocknen.</td></tr>
</table>

4.2.2. Schlitten

<table>
<tr><td> </td><td>• Schlitten im ausgekippten Zustand auf der Unterseite mit einem feuchten Reinigungstuch reinigen

• Schlittenoberseite grob von Schneidgutresten reinigen und gemäß Reinigungsplan reinigen</td></tr>
<tr><td> </td><td>Restehalter:
• Mit der Bürste die Spitzenseite reinigen</td></tr>
</table>

Abnehmbare und nichtabnehmbare Teile nach Reinigungsplan reinigen.

4.3. Reinigungsplan

Arbeitsschritte		Reinigungsmittel	Verfahren	Reinigungsgerät	Hinweise
1	Vorbereitende Maßnahmen		Schnittstärkeneinstellung schließen. Netzstecker ziehen		
2	Demontage der abnehmbaren Teile		gemäß Bedienungsanleitung		
3	Grobreinigung Manuell		Entfernen der Produktreste Kunststoffschaber	Kunststoffschaber auch bei den abzunehmenden Teilen.	Beginn direkt
4	Reinigung	2% z.B. Henkel "P3-steril" Goldschmidt "Somplex detsan" "Somplex F"	nach gründlichem Vorspülen mit (max.40 C°) Wasser Einwirkzeit ca.20 min.	Bürste, Wanne, Reinigungstuch, Handsprühgerät	alle demontierten und feststehenden Maschinenteile
4 a	Desinfizieren Zusatz-maßnahme	z.B. Henkel P3 alcodes oder Goldschmidt 0,5-2% TEGO 2000 TEGO IMC	Manuell sprühen Einwirkzeit gemäß Produktdatenblatt nicht überschreiten	Einweg-Reinigungstuch, Handsprühgerät	zusätzliche Absicherung: Abstand beim Sprühen ca. 30 cm
4 b	Saure Reinigung Zusatz-maßnahme	Max. 3% z.B. Henkel "P3-riskan" Goldschmidt "Somplex Schaum sauer"	Manuell schäumen, max. 12 min einwirken lassen	Bürste Handsprühgerät	Im Bedarfsfall zur Entfernung von Kalkrückständen
5	Spülen	Trinkwasser	Temperatur max. 50 C°	Einweg-Reinigungstuch	übrige Maschine
				Handsprühgerät	abgenommene Teile
				Wasserschlauch	abgenommene Teile
6	Kontrollieren		visuell auf optische Sauberkeit		
7	Trocknen		Trockenreiben, an der Luft trocknen lassen	Einweg-Reinigungstuch	Maschine, demontierte Teile, möglichst auseinanderlegen
8	Pflegen	Öle für den Lebensmittelbereich mit H1 Zulassung z.B. Henkel P3 Pflegeöl	Auftragen durch sprühen oder einreiben	Einweg-Reinigungstuch Handsprühgerät	Bauteile, die mit Schneidgut in Berührung kommen vor Arbeitsbeginn abspülen
9	Montage		in umgekehrter Reihenfolge wie Demontage (Bedienanleitung)		Personal muss saubere und desinfizierte Hände haben
10	Vorsichts-maßnahmen	Maschine abdecken, wenn in der Umgebung mit Spritz und/oder Druckgeräten gereinigt wird, um so vor eindringendem Wasser/Feuchtigkeit zu schützen.			

4.4. Reinigungshinweise

Beim Einsatz von Handsprühgeräten sind entsprechende Maßnahmen zu treffen, damit keine Beeinträchtigung des Umfeldes besteht.
Die Angaben beziehen sich auf einen einschichtigen Betrieb. Die mit den Reinigungs- und Desinfektionsmittel mitgelieferten Sicherheits- und Produktdatenblätter sind zu beachten. Nichtbeachtung kann zu Schäden an der Maschine führen.
Bei Verwendung von nicht durch Hofmann freigegebenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel lehnen wir jegliche Gewährleistung ab. Abnehmbare Teile niemals in der Spülmaschine reinigen!
Montage der abgenommenen Maschinenteile: Nach dem Reinigen die Maschine wieder in umgekehrter Reihenfolge zusammensetzen.
Bitte alle Teile sorgfältig auf richtigen und festen Sitz prüfen. Unsachgemäß befestigte Teile können sich im Betrieb lösen und somit zu Maschinenschäden im schlimmsten Fall auch zu Verletzungen des Bedieners führen.

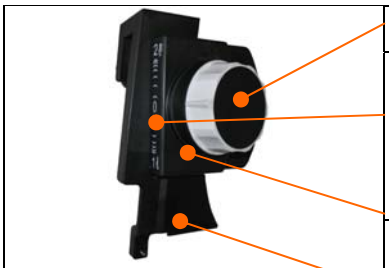
5 Wartung

5.1 Messerschärfen

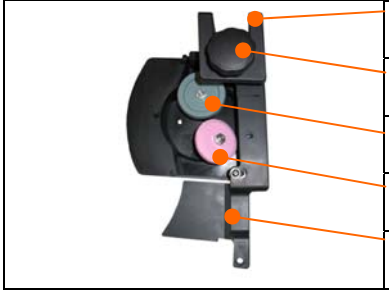
Vorsicht! Verletzungsgefahr!
Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden. Messer ausschließlich mit dem mitgelieferten Messerschärfer schärfen. Der Messerschärfer ist für diese Maschine justiert und darf auch nur für diese Maschine benutzt werden.
Die Maschinennummer und die Nummer auf dem Messerschärfer müssen identisch sein! Das Messer darf nur von ausgebildetem Fachpersonal geschärft werden.

Vorsicht! Verletzungsgefahr!
Der Schlittenantrieb muss vor dem „Schärfen“ entriegelt werden, damit ein versehentliches Einschalten des Schlittenantriebs während des Messerschärfens verhindert wird.

5.1.1 Beschreibung Messerschärfer

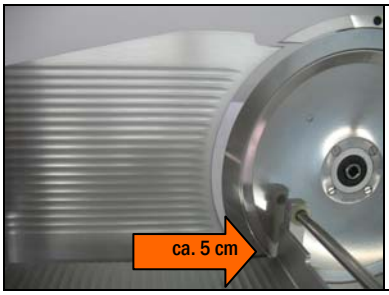


Stellrad
Skala: • 0 =Aufsetzposition • 1= Schärfposition • 2= Abziehposition
Messerschärfgehäuse
Schutzblende



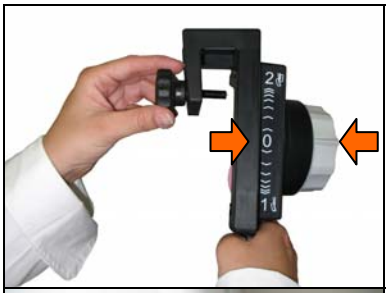
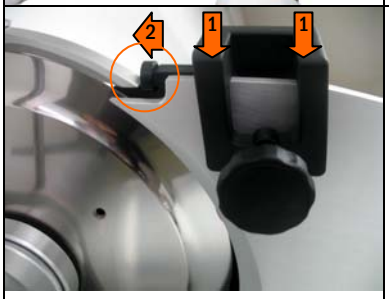
Klemmbügel
Rändelschraube
Abziehstein
Schärfstein
Halterung Messerschärfer

5.1.2 Maschine vorbereiten



- Reinigen Sie die Maschine und das Messer gründlich
- Nehmen Sie die Schneidguthalteleiste und die Messerabdeckplatte ab.
- Setzen Sie den Restehalter nach unten auf den Schlitten
- Schieben Sie den Schlitten ca. 5 cm zum Messer hin
- Den Anschlag ganz öffnen.

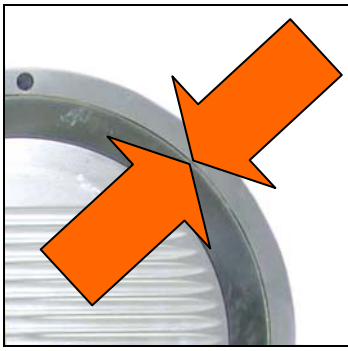
5.1.3 Messer schärfen

	• Stellen Sie den Messerschärfer mit dem Einstellknopf auf Position „0“.
	• Setzen Sie den Messerschärfer auf den Anschlag. • Beide Stege (1) des Klemmbügels müssen oben auf dem Anschlag bündig aufsitzen • Schieben Sie den Schärfer in Richtung Messer, bis der Schraubenkopf (2) an dem Messerring anliegt. • Setzen Sie den Messerschärfer mit dem Rändelknopf am Anschlag fest. WICHTIG! Nur eine präzise Positionierung des Messerschärfers ermöglichlicht einen präzisen Schliff der Messerschneide
	• Schalten Sie die Maschine mit dem grünen Ein- Taster ein • Drehen Sie das Stellrad auf die Schleifposition „1“ • Der Schleifvorgang beginnt • Die Schleifdauer richtet sich nach dem Zustand des Messers
	• Schleifen Sie, bis ein leichter Grat entsteht. • Schalten Sie die Maschine mit dem roten Aus-Taster aus. • Schieben Sie einen spitzen Bleistift langsam wie im Bild dargestellt zur Schneide. • Fühlen Sie an der Messerschneide einen Widerstand? Das ist der beim Schleifen entstandene Grat. • Wenn noch kein Grat entstanden ist, wiederholen Sie die voraus genannten Schritte
	• Wenn sich an der Messerschneide ein Grat gebildet hat, drehen Sie den Einstellknopf auf die Abziehposition „2“. • Lassen Sie die Maschine noch einige Umdrehungen (2-3 Sek.) laufen, bis kein Grat mehr vorhanden ist. • Schalten Sie die Maschine nach dem Abziehen mit dem roten Aus-Taster aus.
	Messerschärfer abnehmen: • Drehen Sie das Stellrad am Messerschärfer auf Position „0“ WICHTIG! Messerschärfer darf nur in dieser Stellung abgenommen werden. Andernfalls können Messer und Messerschärfer beschädigt werden! • Lösen Sie die Rändelschraube des Messerschärfers und nehmen Sie ihn nach oben vorsichtig ab. • Drehen Sie den Schnittstärkenregler im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. • Reinigen Sie das Messer und die Maschine • Bringen Sie die abgenommenen Teile wieder an die entsprechende Stelle der Maschine an.

5.1. Messer wechseln

WARNUNG !

Scharfes Messer ! Kann auch im Stillstand schwere Schnittverletzungen verursachen. Das Messer darf nur von HOFMANN autorisiertem Kundendienstpersonal gewechselt werden.



ACHTUNG!
Das Messer muss gewechselt werden, wenn der Abstand zwischen Messerschutzring und Messerschneide 6 mm übersteigt.

5.2. Schmieren

Bitte benutzen Sie ausschließlich das mitgelieferte Spezialschmieröl mit der H1 Zulassung von HOFMANN.

Linearführungsstange:

- Schmierintervall:
  nach Bedarf, jedoch immer dann, wenn sich der Restehalter schwer verschieben lässt

6 Störungen und Bedienfehler

ACHTUNG!
Schalten Sie die Maschine bei untypischen Geräuschen, Fehlfunktionen oder bei Verdacht auf Verletzungsgefahr sofort aus. Rufen Sie den zuständigen Kundendienst, wenn Sie die Störung nicht selbst beheben können.

Störung	*Ursache*	*Maßnahme*
Schlitten bleibt während des Betriebs stehen	• Schlitten z.B. durch Knochen blockiert	• Maschine ausschalten und Netzstecker ziehen. Schlitten zurückziehen. Blockade aufheben
Schlitten lässt sich nicht abkippen	• Schlitten befindet sich nicht in Abkipp-Position • Schnittstärkenregler steht nicht unter "0"	• Zuerst muss der Sterngriff-Schlitten gelöst werden, dann den Schlitten zum Bediener hin in die Druckfeder ziehen. Erst dann kann der Schlitten abgekippt werden. • Den Schnittstärkenregler ganz schliessen.
Schlechter Schnitt, Scheiben bilden einen „Bart“	• Messer ist stumpf	• Messer schärfen
Schlechtes Schärfergebnis	• Es wird ein falscher Messerschärfer benutzt • Schleifscheiben verfettet	• Den zu dieser Maschine gelieferten Messerschärfer benutzen. Der Messerschärfer muss die Seriennummer der Maschine ausweisen! • Schleifscheiben gegen originale Schleifscheiben wechseln. Vor dem nächsten Schärfen, Messer und Maschine gründlich reinigen.
Scheiben werden ungleichmäßig geschnitten	• Schneidgut nicht mit der Schneidgutleiste fixiert	• Schneidgutleiste benutzen
Kalibererkennung ohne Funktion	• Schneidgutleiste nicht auf dem Schlitten aufgesetzt	• Schneidgutleiste aufsetzen
Schneidprozess lässt sich nicht starten	• Schnittstärkenregler unter "0" • Schlitten nicht im Mitnehmer Schlitten-antrieb eingerastet	• Gewünschte Schnittstärke einstellen • Maschine ausschalten, T-Griff in Mitnehmer-Stellung bringen und Schlitten durch Verschieben mit der Hand einrasten lassen. Maschine wieder einschalten.
Gelbe Meldeleuchte blinkt - Der Schlitten bewegt sich nicht	• T-Griff in falscher Position, so dass der Schlitten nicht durch den Schlittenantrieb bewegt werden kann	• Maschine ausschalten, T-Griff in Mitnehmer-Stellung bringen und Schlitten durch Verschieben mit der Hand einrasten lassen. Maschine wieder einschalten.

7 Service

WICHTIG!
Verwenden Sie nur Originalersatzteile von HOFMANN
Bei Verwendung anderer Teile erlischt unsere Gewährleistung (siehe auch Konformitätserklärung).
Wenden Sie sich bei Service- und Ersatzteilbedarf an Ihren zuständigen HOFMANN Kundendienst.

8 Garantie 12 Monate

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 12 Monate Herstellergarantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemässe Behandlung, üblichen Verschleiss entstanden sind und Mängel welche die Funtion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mangelfreies Produkt austauschen.

Sollten Sie wider Erwarten berechtigte Mängel an unserem Produkt feststellen, dann nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Walter Hofmann AG, Industriestrasse 30, 4912 Aarwangen, 062 923 13 13, info@hofmann-ag.ch